

FOOD MENU

La

COM

PAG

NIE



ST GERMAIN

## **LES ASSIETTES À PARTAGER**

**AMANDES ET NOISETTES TORRÉFIÉES 5.**

**DÉGUSTATION OLIVES  
& HUILE D'OLIVE FRAÎCHE 8.**

*Cédric Casanova, Sicile*

**RADIS COLORÉS, beurre Bordier 10.**

**BEURRE "TRUFFE TRUFFE" 12.**

**Beurre truffé et brisure**

*La Truffe du Ventoux*

**GOUGÈRE TIÈDE, COMTÉ 18 MOIS 15.**

**FLEUR D'ARTICHAUT GRILLÉE  
& BURRATINA FUMÉE 18.**

**TOURTE DE POMME DE TERRE, guanciaie 14.**

**ANCHOIS DE CANTABRIE, pickles jalapeño 13.**

**TARAMA BLANC, pickles kumquat & oignon 12.**

**CHARCUTERIE DE THON D'ANDALOUSIE 12.**

**Mojama, amandes, huile d'olive, citron**

**PATA NEGRA & REGAÑAS 18.**

*Jabugo, Espagne*

**CECINA DE BŒUF 16.**

*Leon, Espagne*

**LE CROQUE PRINCE DE PARIS 17.**

**Jambon Prince de Paris, emmental, beurre truffé**

**CHÊVRE SAKURA FEUILLE DE CERISIER 15.**

*miel de bruyère Tinos*

**SAINT-NECTAIRE, poivre frais 11.**

**LE PLATEAU DE SAISON 18.**

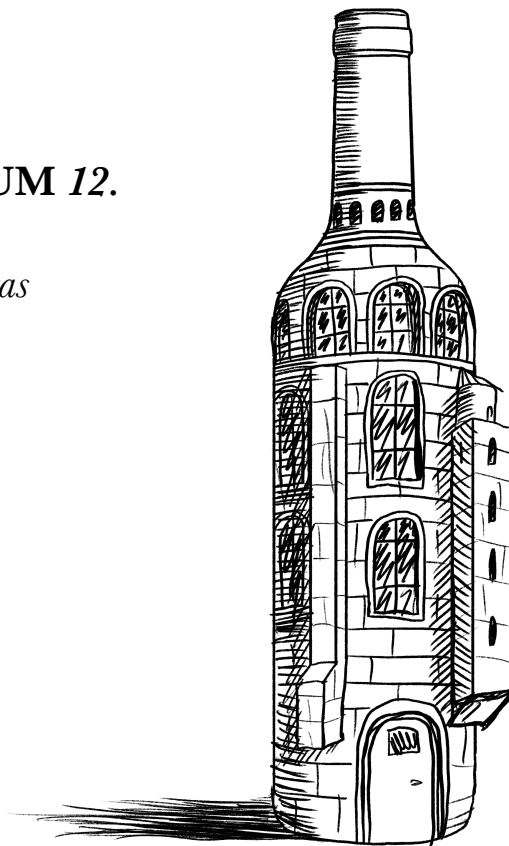
**3 fromages**

*Miel de bruyère Tinos*

**MINI BABA AU RHUM 12.**

**Crème crue**

*Maison Fouvaud, Carpentras*



*Prix net en euros, service inclus*

FOOD MENU

La

COM

PAG

NIE



ST GERMAIN

## ***SHARING PLATES***

**ROASTED ALMONDS AND HAZELNUTS 5.**

**TASTING OF OLIVES AND FRESH OLIVE OIL 8.**

*Cédric Casanova, Sicily*

**COLORED RADISHES, Bordier butter 10.**

**“TRUFFLE TRUFFLE” BUTTER 12.**

**Truffle butter and shavings**

*La Truffe du Ventoux*

**WARM GOUGÈRE, 18-MONTH COMTÉ 15.**

**GRILLED ARTICHOKE FLOWER  
& SMOKED BURRATINA 18.**

**POTATO PIE, guanciale 14.**

**CANTABRIAN ANCHOVIES, jalapeño pickles 13.**

**WHITE TARAMA, kumquat & onion pickles 12.**

**ANDALUSIAN TUNA CHARCUTERIE 12.**

**Mojama, almonds, olive oil, lemon**

**PATA NEGRA & REGAÑAS 18.**

*Jabugo, Spain*

**BEEF CECINA 16.**

*León, Spain*

**THE CROQUE PRINCE OF PARIS 17.**

**Prince de Paris ham, emmental, truffle butter**

**SAKURA CHERRY LEAF GOAT CHEESE 15.**

*Honey from Tinos*

**SAINT-NECTAIRE, fresh pepper 11.**

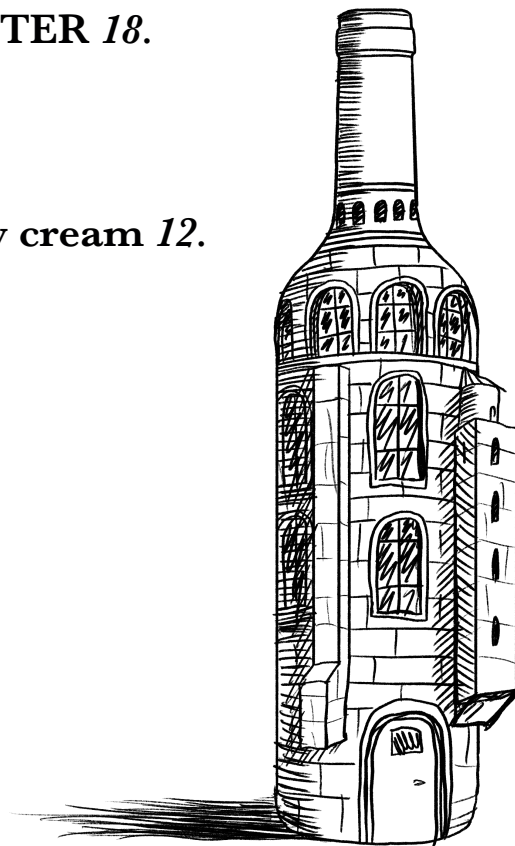
**SEASONAL CHEESE PLATTER 18.**

**3 cheeses**

*Honey from Tinos*

**MINI BABA AU RHUM, raw cream 12.**

*Maison Fouvaud, Carpentras*



*Net price in euros, service included*